

Menu uge 15



Mandag

Linefanget Kuller med porrer, beurre blanc, grønne tomater og sprød rug
Hopballe kylling med rabarber, frikasse, radiser, ramsløg og kartoffelkompot med persille
Ristet jordskokke is, mostsyltede jordskokker, chips, havrecrumble og citron verbena

Tirsdag

Lynstegte færøske kammuslinger, porrer, solsikkekerner, sauce med løg, hvidløg og brunet smør
Dansk øko gris, ristet æblepure, kål, jordskokkechips, ragoutsauce med sylt og urter
Rabarber i sprød Filo med vanilje is, marengs og rabarbercoulis

Onsdag

Kroket med blomkål, brunet smør og gran ost, pure og syltet blomkål, saltet æggeblomme
Hopballe kylling med rabarber, frikasse, radiser, ramsløg og kartoffelkompot med persille
Ristet jordskokke is, mostsyltede jordskokker, chips, havrecrumble og citron verbena

Torsdag

Cremet jordskokkesuppe med Nduja, confiteret æggeblomme, ramsløg og røgede mandler
Linefanget torsk med friteret tunge, bakskuld, spinat, kartoffel og beurre blanc
Rabarber i sprød filo med vanilje is, marengs og rabarbercoulis

Fredag

Letrøget forårssild fra vores røghus, rygeost, radiser, sprød rug, frisk ramsløg, æggeblomme
Rosastegt påskelam med persillerodscreme, hvidløg, bagte rødde i persillesmør, rødøl
Bagte rabarber med sprøde mandler, marengs, vanilje is og lys Valrhona chokolade

Lørdag

Letrøget forårssild fra vores røghus, rygeost, radiser, sprød rug, frisk ramsløg, æggeblomme
Rosastegt påskelam med persillerodscreme, hvidløg, bagte rødde i persillesmør, rødøl
Bagte rabarber med sprøde mandler, marengs, vanilje is og lys Valrhona chokolade

Der tages forbehold for ændringer i menuen

Bemærk: Indhold af allergener oplyses ved forespørgsel til personalet.

2 retter	kr.	350,- pr. person
3 retter	kr.	475,- pr. person
4 retter	kr.	600,- pr. person
5 retter	kr.	725,- pr. person



Se mere om vores leverandører her

Månedens ret:

*Saltbagt knoldselleri,
kastanjer, syltede stikkelsbær,
Karl Johan svampesauce og
revet Vintertrøffel*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*